

РЫНОК МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

**Василевская М.Н., Тихонович Е.Ф., Рашкевич Ю.А., Ломаченко Н.А.
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Беларусь**

Персонализированное питание является результатом научного подхода к индивидуальному здоровью каждого человека и предполагает подбор продуктов питания с учетом состояния здоровья, а также различных особенностей метаболизма человека. Ряд особенностей, присущих разным группам населения, учитывается при разработке и производстве различных специализированных пищевых продуктов.

Одними из видов таких продуктов являются продукты для диетического лечебного и диетического профилактического питания при различных заболеваниях, в том числе пищевые продукты для больных с нарушением белковой составляющей обмена веществ – целиакии, аллергии на белок, почечной недостаточности, фенилкетонурии. К таким продуктам предъявляются определенные требования по содержанию белка. В случае целиакии пищевые продукты не должны содержать белки некоторых злаковых культур, образующих глютен (безглютеновые продукты), при аллергии на белок в продуктах должен быть исключен рецептурный компонент, содержащий белок, вызывающий аллергическую реакцию, при почечной недостаточности продукты должны характеризоваться пониженным, а при фенилкетонурии – полным отсутствием любого белка (низкобелковые и безбелковые продукты соответственно).

Мучные кондитерские изделия наряду с другими мучными продуктами лежат в основе пирамиды питания и поэтому в разной степени входят в рацион питания всех слоев населения. Ассортимент таких изделий должен быть достаточно широким и включать изделия для диетического лечебного и диетического профилактического питания, в том числе для больных с нарушением белкового обмена веществ.

Изучали рынок мучных кондитерских изделий для людей с нарушением белковой составляющей обмена веществ в Республике Беларусь. Был изучен рынок специализированной пищевой продукции, представленной в торговых объектах ЗАО «Евроопт», в интернет-магазинах «МедикалФуд», «Крама здароўя» и др.

При проведении анализа специализированных пищевых продуктов в этих торговых объектах выявили, что значительная доля такой продукции изготавливается зарубежными производителями – в основном Российской Федерации и Италии, в меньшей степени – Польши и Германии. Имеются также наименования специализированных мучных кондитерских изделий для больных с нарушением аминокислотного обмена и процесса усвоения белков изготавливаемых на белорусских предприятиях. Следует отметить, что в Республике Беларусь имеется только два производителя таких мучных кондитерских изделий: ОАО «Кондитерская фабрика «Слодыч» и Частное производственно-торговое унитарное предприятие «ЭЛЮРприма».

Изучение мучных кондитерских изделий для диетического лечебного и диетического профилактического питания больных с нарушением белкового обмена веществ показало, что в ассортименте как импортных, так и белорусских изделий преобладают различные виды печенья, в несколько меньшей степени в нем

представлены пряники. Кроме этих групп, в ассортимент таких специализированных мучных кондитерских изделий в незначительном количестве входят кексы, коржики, торты. Необходимо отметить, что на рынке мучных кондитерских изделий для диетического лечебного и диетического профилактического питания больных с нарушением белковой составляющей обмена веществ представлены и смеси для выпечки таких изделий.

Анализ ассортимента мучных кондитерских изделий для диетического лечебного и диетического профилактического питания по целевому профилю больных с нарушением процесса обмена белка показал, что большинство наименований в этом ассортименте представлено безглютеновыми изделиями, число низкобелковых изделий – значительно меньше, безбелковых – всего несколько единиц.

При изучении ассортимента мучных кондитерских изделий для заявленной категории людей, представленных в торговых объектах Республики Беларусь, выявили, что большая часть безглютеновых, низкобелковых и безбелковых изделий находится в общем доступе и желающие могут без проблем их приобрести. Некоторые изделия (печенье «Безбелковое» и «Сладости низкобелковые диетического профилактического питания «С яблочным вкусом» производства кондитерской фабрики «Слодыч») изготавливаются на заказ. Стоимость импортного печенья находится в пределах от 22 до 152 руб./кг, пряников – более 90 руб./кг. Печенье белорусских производителей (предприятие «ЭЛЮРприма») стоит от 17 до 26 руб./кг, пряники – от 8 до 35 руб./кг.

Проводили изучение и анализ рецептурного состава безглютеновых и низкобелковых печенья и пряников. Установили, что основным сырьем для таких мучных кондитерских изделий в большинстве случаев является кукурузная и рисовая мука или их смеси. Для безбелковых изделий в качестве основного сырья применяют кукурузный крахмал, а также рисовую муку. Анализ состава безглютеновых и низкобелковых изделий также показал, что печенье и пряники, в частности производимые в Беларуси на предприятии «ЭЛЮРприма», имеют близкий рецептурный состав, а разнообразие их ассортимента обусловлено в основном использованием различных ароматизаторов и вкусовых добавок.

Ограниченный перечень возможных сырьевых ингредиентов для изготовления мучных кондитерских изделий для больных с нарушением белковой составляющей обмена веществ обусловлен требованиями к содержанию белка для таких изделий, что и сдерживает расширение их ассортимента. Увеличение ассортимента таких продуктов за счет введения в их рецептуру различных пищевых добавок искусственного происхождения – ароматизаторов, красителей, консервантов с целью придания им разнообразных свойств, продления сроков годности не самым лучшим образом отражается на состоянии здоровья потребителей, и без того имеющих риски, связанные с заболеваниями. Поэтому расширение сырьевой базы для изготовления безглютеновых, низкобелковых и безбелковых мучных кондитерских изделий следует проводить за счет применения муки других злаковых культур, кроме кукурузы и риса, например, гречихи, а также различных крахмалов.

Таким образом, изучение рынка мучных кондитерских изделий для персонализированного питания, в частности возможных к использованию при безглютеновом, низкобелковом или безбелковом рационах питания, показал ограниченность как самого ассортимента готовой продукции, так и перечня сырья возможного к использованию для изготовления такой продукции.